



Domaine Meyer Gewürztraminer

Alsace AOC 2023

Diese aromatische Elsässer Spezialität passt hervorragend zu kräftigen und pikanten Gerichten oder zum Dessert.

Artikelnummer 7698.23
Weingut EARL Eugène Meyer/François Meyer
Region Alsace
Jahrgang 2023

Degustationsnotiz
Goldgelb; Bukett nach gelben, exotischen Früchten, florale Noten von Dotterblumen und Rosenblättern; frischer Auftakt, am Gaumen füllig und aromatisch, komplexe Struktur, geschmeidiges Gaumenspiel; lange anhaltender, harmonischer Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Gewürztraminer (100%)

Speisenvorschläge
Spargeln, Früchtetessert, asiatische Gerichte, Snacks, einfach nur so

Lagern Bis mindestens 2027 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 10-12 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
1 Schnecke

Analysedaten

Alkohol	14%
Freie SO2	28 mg/l
Gesamte SO2	99 mg/l
Flüchtige Säure	0.58 g/l
Gesamtsäure	4.2 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	8.0 g/l
Analysedatum	18.04.2024

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: FR-BIO-01
Herkunft: FR
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/7698.23

